



ASSOCIATION LOI 1901  
**UNIVERSITE DU VIN**  
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE  
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20  
Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)  
Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26  
N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES 22 et 23 Novembre 2016

Coût TTC 448,00 €uros TTC

Coût HT 373,33 €uros HT

Coût heure/stagiaire 26,67 €uros HT

Durée 2 jours (14 heures)

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

## **CHOISIR LES PRATIQUES CULTURALES ADAPTEES A VOTRE STRATEGIE**

Les incidences sur le développement de la vigne et la qualité des raisins.

### **Public concerné :**

► Les vigneronns, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► Comprendre les incidences des travaux viticoles sur la qualité de la récolte. Analyser et résoudre les problèmes pour optimiser la production de raisins de haute qualité.

### **Lieu de l'action**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **Moyens pédagogiques :**

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

### **Moyens d'encadrement**

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

### **Modalités d'évaluation à l'issue de la formation**

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### **A l'issue de la formation :**

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

# PROGRAMME

## **1. Les travaux au vignoble et incidences qualitatives**

- Objectifs culturaux :
  - Optimisation des surfaces foliaires et la qualité des raisins
  - Equilibres végétatifs
- Chronologie des travaux viticoles :
  - De la taille à la récolte
  - Mécanisation des travaux
- Objectifs de la pratique : la production de haute qualité

## **2. Contrôle de maturité**

- Gestion des maturités
- Maturité organoleptique